GUIA DO USUÁRIO

Fogões 4 | 5 | 6 Queimadores

Linha de Interesse Geral do Consumidor
Ligação gratuita de qualquer ponto do país
0800 275 1414

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade ESMALTEC. Os nossos fogões foram desenvolvidos de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, atendendo os requisitos da norma técnica nacional (NBR 17723-1/2) e internacional (IEC 335).

A ESMALTEC está certificada pela Norma ISO 9001, oferecendo ao consumidor uma linha completa de produtos com qualidade e desempenho assegurados.

Este guia foi elaborado para lhe ajudar a manter e entender o seu produto. Portanto, é necessário ler o guia do usuário antes de utilizar seu fogão, para fazer uso correto e eficaz.

Se houver dúvidas, ligue gratuitamente para o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) através do Esmaltec Lig 0800 275 1414, pois teremos a satisfação de atendê-lo (a)!

LEMBRE-SE de que é importante **guardar sua Nota Fiscal de compra**, pois a garantia só é válida mediante apresentação da mesma no **SAE - (Serviço Autorizado Esmaltec)**.

Índice

Instalação dos pés : : : : : : : : : : : pág. 3
Conheça seu fogão : : : : : : : : : : pág. 4
Instalação : : : : : : : : : : : : : : : : pág. 5
Cuidados gerais: : : : : : : : : : : : pág. 8
Instruções de uso: : : : : : : : : : : pág. 9
Limpeza : : : : : : : : : : : : : : : : : pág. 12
Soluções práticas : : : : : : : : : : : pág. 13
Especificações técnicas : : : : : : : : pág. 14
Certificado de garantia: : : : : : : : pág. 16

Atenção:
Leia o manual do produto antes do uso.
Em caso de dúvidas ligue para o nosso SAC 0800 275 1414.

FÁBRICA / FACTORY:
Av. Parque Oeste, 2130
CEP 61939-120 / Maracanaú - CE
e-mail: esmaltec@esmaltec.com.br
home page: www.esmaltec.com.br

TODAS AS IMAGENS DESTE GUIA SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS

Antes de ler o Guia do Usuário, identifique o código do seu produto na etiqueta de dados técnicos localizada na parte traseira do seu produto.

Para identificar o código do produto **observe o campo "Modelo"** da etiqueta de dados técnicos, conforme figura abaixo. **Exemplo: fogão BAHAMAS TIMER, modelo 4015.**

Utilize este código para localizar o seu produto nas tabelas: "DADOS TÉCNICOS DO FOGÃO" e "CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS".

Instalação dos Pés

Siga os passos abaixo PARA INSTALAR CORRETAMENTE os pés do seu fogão:

A INSTALAÇÃO DOS PÉS É OBRIGATÓRIA!
Os pés dão estabilidade, melhoram a segurança e facilitam o uso e a limpeza da sua cozinha.

ATENÇÃO!

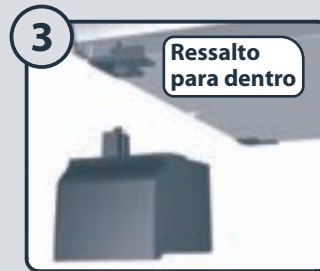
Recomendamos que a instalação seja feita antes da remoção da fita que fixa a tampa do vidro.

Caso já tenha retirado a fita que segura o tampão de vidro, desmonte as trempes e os queimadores, guardando-os em local seguro e tome cuidado para que o tampão de vidro não abra durante a montagem dos pés.

1 | Identifique os **pés dianteiros** e **traseiros** antes de iniciar a instalação conforme a figura.

2 | A instalação deve ser feita **por duas pessoas**, uma delas deve inclinar o produto em sua direção e a outra fará a instalação dos pés.

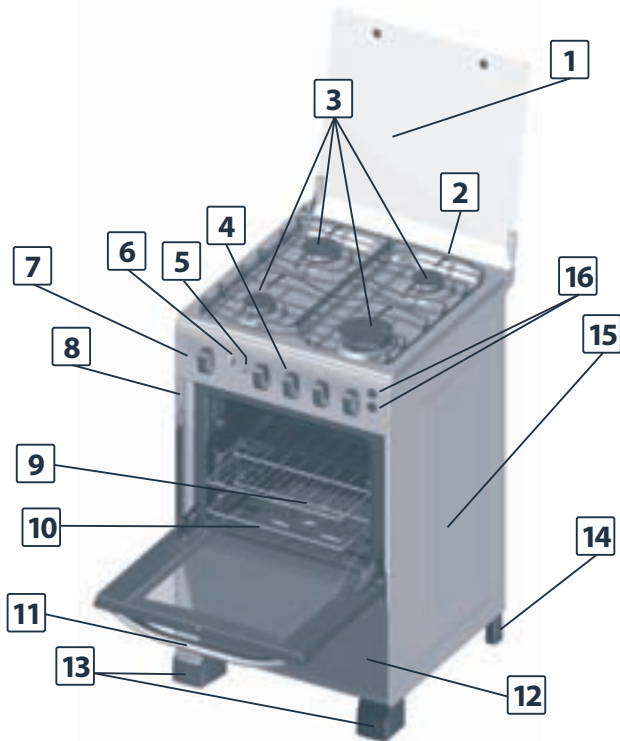
3 | Instale os pés **dianteiros** forçando de baixo para cima **até perceber o clique** que os manterá travados. Observe a **posição correta de encaixe**.

4 | Instale os pés **traseiros** da mesma forma que os dianteiros. Atenção para **a posição correta de encaixe**.

1
2
3
4
IMPORTANTE!

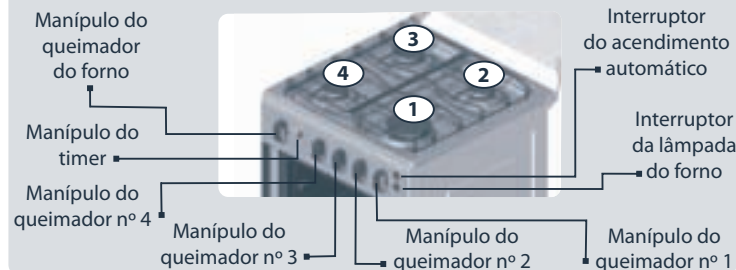
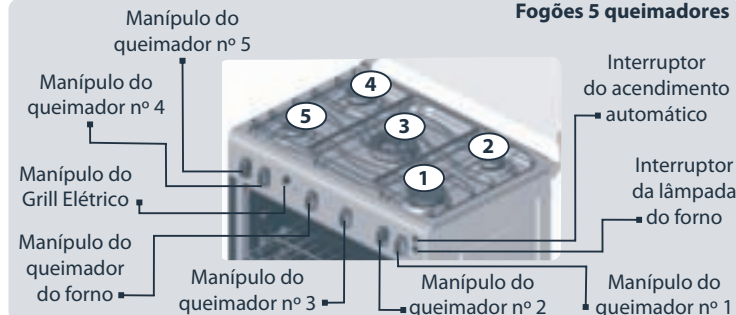
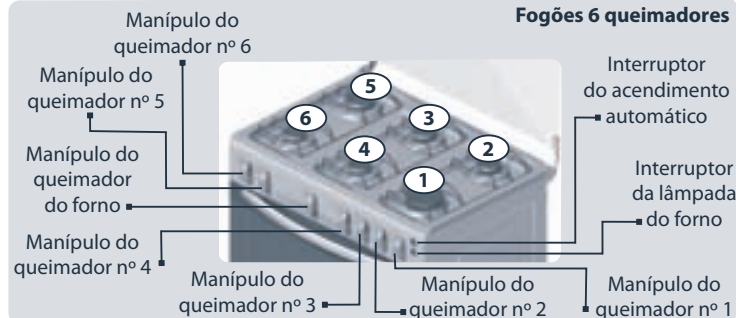
Evite arrastar o produto.
As imperfeições no piso poderão danificar os pés e prejudicar a sua estabilidade.

Para movimentar o produto procure sempre levantá-lo com ajuda de alguém. Quando isso não for possível, arraste-o com cuidado e levante quando os pés travarem nas irregularidades.

Conheça seu Fogão

Partes do Produto

1 - Tampão de Vidro
2 - Trempe
3 - Queimadores
4 - Manípulo
5 - Lâmpada de indicação do Grill Elétrico
6 - Manípulo do Timer/Grill Elétrico
7 - Painel de Registros
8 - Perfil Lateral
9 - Prateleiras do Forno
10 - Chão do Forno
11 - Puxador
12 - Painel da Estufa
13 - Pé Desmontável Dianteiro
14 - Pé Desmontável Traseiro
15 - Lateral Externa
16 - Interruptores

Comandos do painel de registros

Fogões 4 queimadores

Fogões 5 queimadores

Fogões 6 queimadores

Instalação

Localização

Este fogão é destinado apenas para uso doméstico!

Instale seu fogão longe de produtos inflamáveis. Escolha sempre um local arejado, onde não possua correntes de ar. **Conforme a norma NBR 13.103, armários, coifas e teto devem estar a 85cm da mesa do fogão e a uma distância mínima de 5cm das paredes e dos móveis (Fig.2).** O aparelho deve ser instalado em local plano e nivelado (horizontal), podendo ainda ser colocado sobre uma base. Certifique-se de que o fogão está bem apoiado, para que ele não escorregue.

Fig. 2

Ligação elétrica

Todos os nossos produtos fabricados para o mercado nacional obedecem ao novo Padrão Brasileiro de Plugues e Tomadas conforme Norma ABNT 14136.

Os modelos que possuem Grill Elétrico tem "classe de isolação 1", utilizando em sua rede elétrica o plugue tripolar (Fig. 3). **NÃO REMOVA O PINO DE ATERRAMENTO DO PLUGUE DO SEU PRODUTO** (Fig. 4). A não utilização do plugue com aterramento resulta em risco de acidente ao usuário bem como a perca da garantia.

Não nos responsabilizamos pelo uso indevido da instalação elétrica, em desacordo com a Norma ABNT 14136.

Os modelos que não possuem Grill Elétrico tem "classe de isolação 01" e utilizam em sua rede elétrica o plugue bipolar (dois pinos).

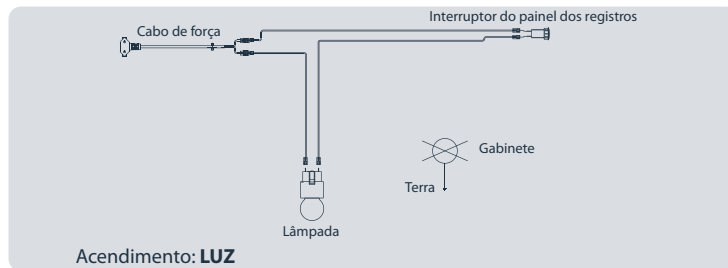
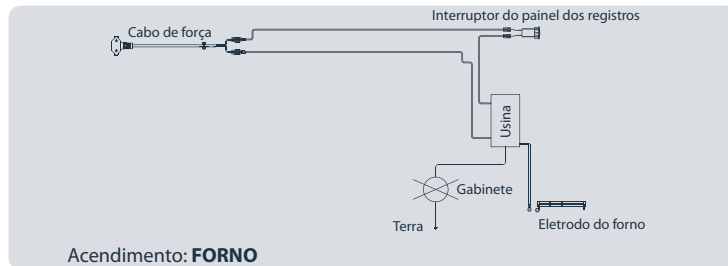
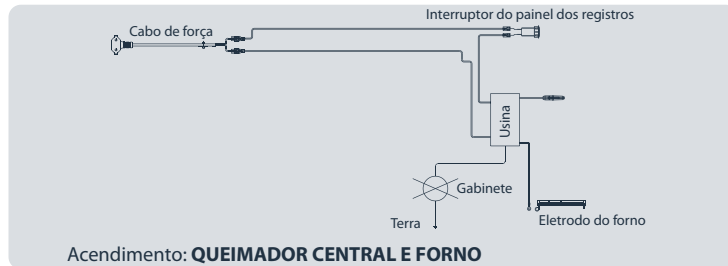
Fig. 3

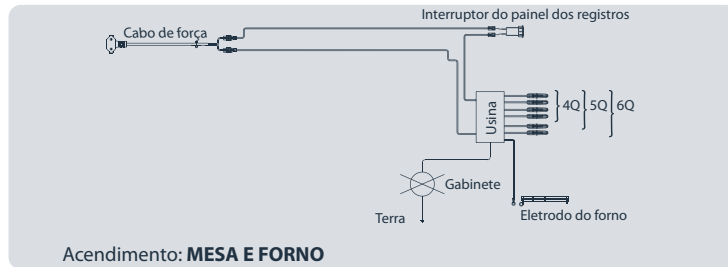
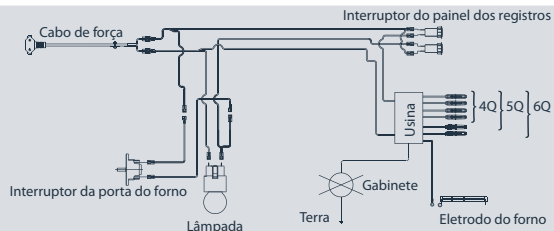
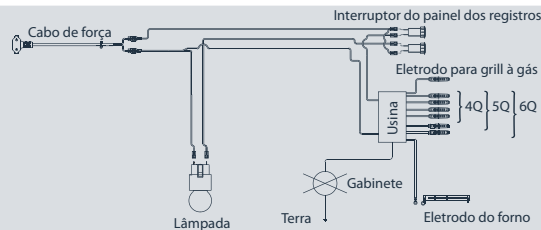
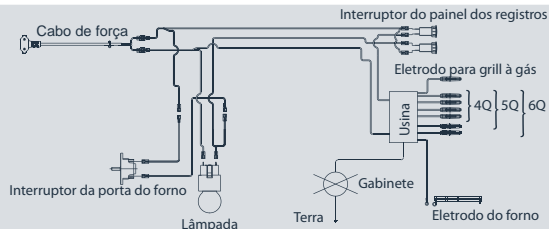
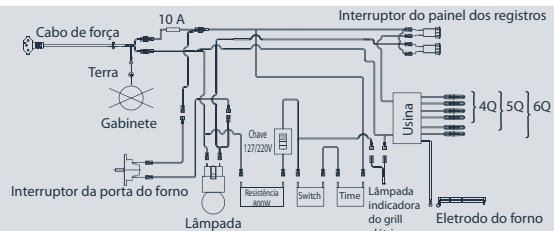
Fig. 4

Cabo de força
Interruptor do painel dos registros
Gabinete
Terra
Lâmpada

Acendimento: **LUZ**

Cabo de força
Interruptor do painel dos registros
Usina
Gabinete
Terra
Eletrodo do forno

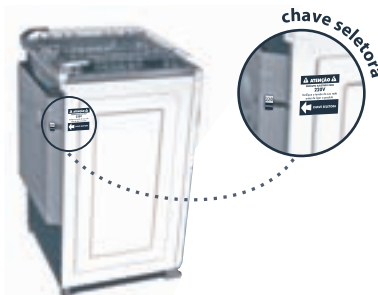
Acendimento: **FORNO**

Cabo de força
Interruptor do painel dos registros
Usina
Gabinete
Terra
Eletrodo do forno

Acendimento: **QUEIMADOR CENTRAL E FORNO**

Cabo de força
Interruptor do painel dos registros
Usina
4Q 5Q 6Q
Gabinete
Terra
Eletrodo do forno

Acendimento: **MESA E FORNO**

Acendimento: **MESA, FORNO E LUZ AUTOMÁTICA**

Acendimento: **MESA, FORNO, LUZ E GRILL A GÁS**

Acendimento: **MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL A GÁS**

Acendimento: **MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL ELÉTRICO**

Fogões com Grill Elétrico

Fig. 5

Ao instalar o produto confira antes a tensão fornecida por sua concessionária local. Confira a etiqueta localizada na lateral do produto que indica a tensão ajustada de fábrica. **Os fogões com Grill Elétrico são bivolt funcionam em 127V e 220V, com ajuste de chave seletora de tensão 127V ou 220V. Caso a tensão local não seja a mesma ajustada no produto deve-se fazer a seleção na chave seletora de tensão 127V ou 220V localizada na parte traseira do produto conforme indicada pela etiqueta (Fig.5).** No período de vigência da garantia toda e qualquer manutenção na rede elétrica do produto deve ser feita obrigatoriamente pelo Serviço Autorizado. Após o período de vigência da garantia os serviços prestados serão cobrados.

Não ajuste a chave seletora de tensão 127V ou 220V com o produto ligado.

Ligação do Gás de Cozinha

Nossos fogões são produzidos para utilizar gás engarrafado – GLP (gás de cozinha). Para fazer uso do gás manufaturado e/ou gás natural (gás encanado), chame obrigatoriamente o Serviço Autorizado.

1 | Verifique se o gás de sua residência é o mesmo especificado para o seu fogão. Os nossos fogões saem de fábrica prontos para funcionar com gás GLP (gás de cozinha). Caso sua residência possua outro tipo de gás, chame o **Serviço Autorizado** para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.

2 | Recomendamos a utilização de uma mangueira de PVC transparente com gravação NBR8613 e regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Fig. 6).

3 | Ponha a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira, em seguida encaixe-a na conexão de gás (bico de entrada Fig.7) e aperte-a com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.8).

4 | Enrosque o regulador de pressão na válvula do botijão (Fig.9), em seguida use espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Caso surjam bolhas, verifique onde está o vazamento de gás e elimine-o apertando um pouco mais.

5 | Ponha em seguida uma abraçadeira na outra extremidade da mangueira, encaixe o bico regulador de pressão do botijão. Aperte com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.10 e Fig.11).

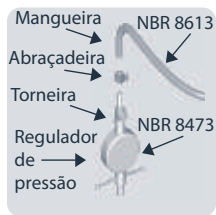



Fig. 6

Encaixe a mangueira na conexão de gás

Fig. 7

Aperte a abraçadeira com chave de fenda

Fig. 8

Enrosque o regulador na válvula do botijão

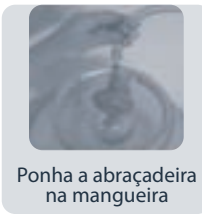
Fig. 9

Ponha a abraçadeira na mangueira

Fig. 10

Aperte com a chave de fenda

Fig. 11

Ligação do Gás Encanado

Caso sua residência possua gás diferente de GLP, procure o serviço autorizado para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.

1 | Adquira um novo cotovelo metálico de ½" , uma mangueira flexível de ½" , uma arruela vedadora para a rosca interna da mangueira e um niple de redução 5/8" x ½".

2 | Retire o bico do gás (conexão do gás) usando uma chave de grifo (chave inglesa) e enrosque o niple no lugar. Em seguida enrosque o cotovelo metálico no niple, usando sempre pasta vedante não inflamável. Aperte com a chave de grifo para garantir a vedação.

3 | Encaixe a rosca externa da mangueira metálica na boca ½" do cotovelo. Use sempre pasta vedante.

4 | Coloque a arruela vedadora dentro da rosca da mangueira e ligue ao registro localizado na parede.

5 | Para finalizar, verifique se todos os botões estão bem fechados, então, abra a torneira do registro, que fica localizado na parede, e certifique-se que não há vazamento em nenhuma das conexões usando espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada.

Somente a primeira mudança de gás GLP para gás manufaturado ou para gás natural será gratuita (registros e injetores). OS MATERIAS PARA INSTALAÇÃO, PEÇAS E MÃO-DE-OBRA NÃO SERÃO COBERTOS PELA GARANTIA.

RISCO DE INCÊNDIO!
Ao instalar o gás, NUNCA passe a mangueira por trás do fogão (Fig.12). Seu fogão possui apenas uma entrada de gás, caso você necessite passar a mangueira por trás dele, utilize uma mangueira metálica aprovada para temperaturas elevadas.

Fig. 12

Atenção

1 | Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig.13).

2 | Não utilize extensões ou benjamins para instalação do seu fogão (Fig.14).

3 | Caso o cabo de alimentação esteja danificado, procure o **Serviço Autorizado**.

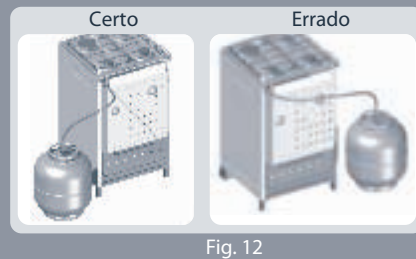
4 | Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Não nos responsabilizamos por danos decorrentes da não utilização do fio terra ou instalação fora das especificações exigidas pela ABNT.

Fig. 13

Fig. 14

OBS.: Os fogões modelos que não possuem Grill Elétrico saem de fábrica aptos a funcionar em 127V e 220V. **Os modelos que possuem Grill Elétrico são bivolt funcionam em 127V e 220V, com ajuste de chave seletora de tensão**. Todos os fogões que saem de fábrica com lâmpadas no forno, utilizam lâmpadas com tensão de trabalho 220V. Caso necessário, substitua-a por outra com tensão de trabalho de 127V.

Os modelos que possuem Grill Elétrico saem de fábrica ajustados para uma tensão de trabalho de 220V.

Cuidados Gerais

Precauções de segurança contra queimaduras

|Não utilize panelas com bases convexas (curvas). Utilize apenas panelas com base plana e diâmetro mínimo de 12 cm;
|Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do fogão;
|Mantenha sempre as crianças afastadas do fogão;
|Evite contato direto com objetos que estejam dentro do forno, quando esse estiver aquecido;
|Evite o contato com o lado interno da porta e com as laterais do forno quando esse estiver aquecido.

Precauções de segurança contra incêndio

|Verifique, periodicamente, o estado do regulador de pressão do botijão. Faça a substituição a cada 5 anos ou antes, se necessário;
|Verifique as condições de uso da mangueira plástica ou metálica do gás e o seu prazo de validade. Faça a substituição quando necessário. **Nunca passe a mangueira plástica do gás por trás do fogão**;
|A cada troca de botijão, **assegure-se que não existam vazamentos de gás na mangueira**, ligação com fogão e/ou com o botijão;
|Utilize sempre espuma de sabão.

Precauções de segurança contra acidentes com a porta do forno

|Não utilize pano úmido para limpar o vidro da porta do forno enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.

Precauções de segurança contra acidentes com o tampão de vidro

|Não abaixe o tampão de vidro enquanto os queimadores (bocas) da mesa estiverem quentes/acesos ou enquanto o forno estiver sendo utilizado. **Todo respingo (líquido) deve ser removido do tampão de vidro antes de sua abertura**.
| Não utilize pano úmido para limpar o tampão de vidro enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
|Para sua maior segurança, todos os nossos fogões estão equipados com vidros temperados de acordo com a norma NBR13866.

Precauções de segurança contra queimaduras com chamas

|Acenda o fósforo antes de girar os manipuladores (botões) da mesa do fogão ou do forno, isso evitará pequenos vazamentos de gás.

Precauções de segurança contra explosões

|Não aqueça alimentos em embalagens totalmente fechadas, pois o calor aumenta a pressão interna. Consequentemente poderá ocorrer explosão;
|Quando for substituir o botijão, mantenha sempre os manipuladores (botões) e a válvula do regulador de pressão (torneira) do botijão fechados (desligados);
|Ao abrir e fechar a porta do forno verifique se a chama do queimador (boca) permanece acesa;
|Quando sentir cheiro de gás em sua casa, proceda com muita cautela, conforme os itens abaixo:

1) Não acione interruptores elétricos;
2) Abra todas as portas e janelas para aumentar a circulação de ar no ambiente;
3) Feche a válvula do regulador de pressão do botijão (torneira).

|Certifique-se de que o vazamento de gás não é proveniente de algum manipulador (botão) do fogão, que ficou aberto indevidamente.
|Caso contrário, chame o **Serviço Autorizado**.

Cuidados com os queimadores (bocas)

|Coloque o queimador (boca) de forma correta. Caso ele não esteja colocado corretamente, poderá vir a derreter.
|Não derrube os queimadores, pois isso poderá empená-los.

Uso do papel alumínio

|Quando o consumidor fizer a opção de usar o papel alumínio na mesa, deve-se atentar para não deixar pedaços do papel alumínio obstruir a entrada de ar do queimador. Caso isso ocorra irá prejudicar o funcionamento correto do fogão podendo queimar a panela. Poderá ocorrer também retorno da chama e consequentemente danos aos utensílios e ao fogão.

Compromisso com o meio ambiente

|Desenvolvemos eletrodomésticos que aliam tecnologia, estilo e inovação que, permitem criar a consciência de um mundo melhor, fortalecendo seu compromisso na preservação do meio ambiente. Como prova disso, utiliza no tratamento de superfície das chapas metálicas materiais isentos de metais pesados e a tinta da pintura dos fogões é isenta de solventes.
|O material da embalagem é reciclável; procure selecionar materiais plásticos, papel, papelão e enviá-los às companhias de reciclagem.

Orientação para descarte do produto

|Encaminhe seu produto velho para empresas de reciclagem, onde poderão separar todos os componentes do fogão e reciclá-lo, contribuindo para o aumento da vida útil dos aterros e com a proteção do meio ambiente.

Instruções de Uso

Queimadores da Mesa

Passos para o acendimento dos queimadores da mesa (Fig.15):

1 | Acione o acendimento automático ou fósforo e mantenha ligado (A).
2 | Pressione o botão e gire até a posição desejada (B).
3 | Acenda o queimador e verifique se a chama permanece acesa (C).
4 | Solte o botão do acendimento automático.

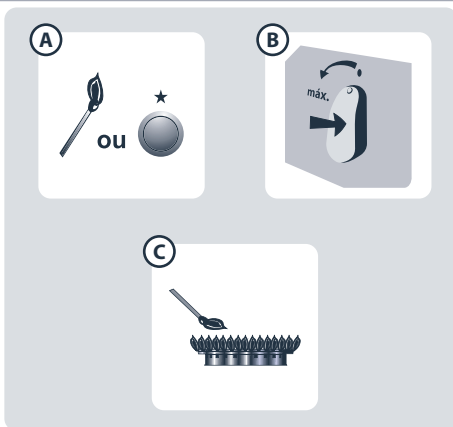



Fig. 15

Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechado antes de reacender.

FORNO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA

Todos os nossos fogões possuem o sistema de VÁLVULA DE SEGURANÇA no forno. Esta válvula impede o fornecimento de gás com o queimador desligado, prevenindo assim, acidentes devido a chama apagar durante o uso ou em caso de descuido o registro permanecer aberto.

Passos detalhados para o acendimento do forno (Fig.16):

1 | Abra a porta do forno (A).
2 | Aperte o botão do forno, gire até a posição "MAX" e mantenha pressionado (B).
3 | Acione o acendimento automático ou acenda o fósforo (C).
4 | Mantenha o botão do forno pressionado e acenda o forno (D).
5 | Continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos (E).
6 | Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa (F).

No caso da chama se apagar, repita os passos acima para o acendimento.

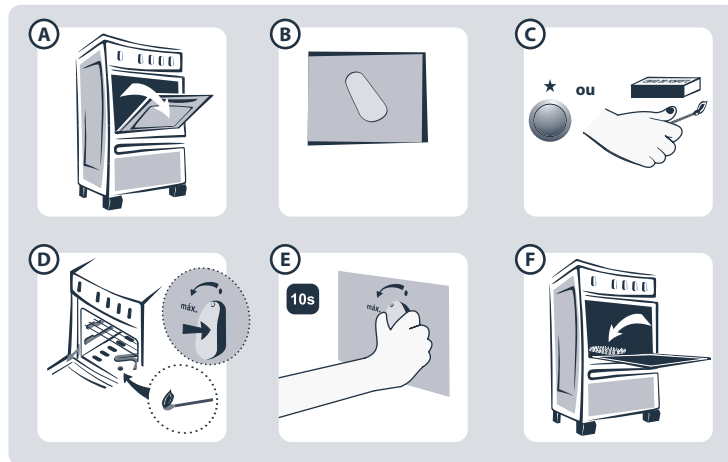



Fig. 16

Utilização do Forno

1 | Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 10min;
2 | Coloque o alimento sobre a prateleira e regule conforme sua necessidade;
3 | Evite abrir a porta do forno. Se seu fogão possuir visor no forno, monitore o assado do alimento pelo visor;
4 | Não abra e feche a porta do forno com movimentos rápidos, pois a chama pode apagar.

Utilize luvas térmicas para manusear os recipientes dentro do forno em funcionamento e/ou aquecido.

Utilização do Timer Mecânico

| Você irá encontrar o Timer no sentido horário na posição inicial (Fig. 17).

| O seu fogão possui um Timer Mecânico cuja sua função é auxiliar o usuário no preparo dos alimentos.

| O Timer possui um tempo total de 120 minutos, com intervalos de 20 minutos entre cada estágio.

| Para a utilização do Timer Mecânico gire o manípulo do Timer no sentido horário até a posição desejada, ao final do tempo programado será emitido um alerta sonoro.

Fig. 17

O Grill Elétrico não funciona quando o queimador do forno é/está acionado, para não ocasionar super aquecimento.

Utilização do Grill Elétrico

|No painel de registros do seu produto você irá encontrar o Grill Elétrico com Timer no sentido horário na posição desligada e uma lâmpada que indica o funcionamento do Grill Elétrico (Fig.18).

|O Grill Elétrico possui um tempo total de 15 minutos, com intervalos de 5 minutos.

1 | Gire o manípulo do Timer , no sentido horário até a posição desejada.

2 | Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.

3 | Após a contagem do tempo o Timer emitirá um alerta sonoro indicando o encerramento do tempo programado e o desligamento do Grill Elétrico.

Para um melhor resultado do seu Grill Elétrico verifique sempre a distância entre o alimento e o grill (por irradiação) localizado na parte superior do forno.
Centralize o alimento na prateleira para obter um gratinado mais uniforme.

Fig. 18

Prateleira do Forno: Modelo Simples (Fig. 19)

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização deste. Para retirá-la puxe-a totalmente para frente, levante a parte frontal e puxe-a novamente. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. **O seu fogão permite a utilização da prateleira em 3 níveis de altura.**

Fig. 19

Prateleira do Forno: Modelo Deslizante Simples

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

Montagem da prateleira deslizante simples:

1 | Monte os trilhos nas laterais do forno (Fig. 21).

2 | Encaixe a prateleira nos trilhos figura (Fig. 22).

3 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig.24).

Prateleira do Forno: Modelo Deslizante Dupla

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

Montagem da prateleira deslizante dupla:

1 | Monte os trilhos nas laterais do forno figura (Fig. 21).

2 | Faça a montagem do "conjunto prateleira dupla" (Pág.10).

3 | Monte o "conjunto prateleira dupla" nos trilhos figura (Fig. 23).

4 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig. 24).

Montagem da Prateleira Deslizante Simples/Deslizante Dupla

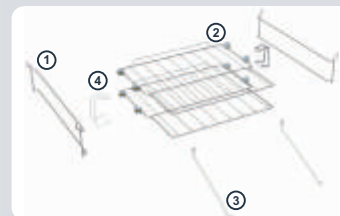



Fig. 20

1 - Trilho
2 - Prateleira Deslizante
3 - Arrastador da Prateleira
4 - Presilha da Prateleira

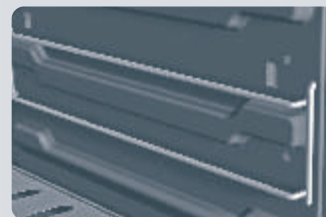



Fig. 21

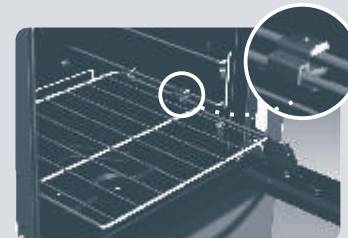



Fig. 22

Fig. 23

Fig. 24

Montagem do "Conjunto Prateleira Dupla" (Fig. 25)

Para montar o "conjunto prateleira dupla" siga atentamente os passos abaixo:

1 | Pegue uma presilha (Fig. 20) e encaixe-a na lateral da prateleira envolvendo o mancal deslizante (A).

2 | Coloque a presilha na posição vertical (B).

3 | Encaixe a 2ª prateleira na parte superior da presilha envolvendo o mancal deslizante da 2ª prateleira (C).

4 | Ponha as prateleiras na posição paralela entre si (D).

5 | Repita os passos 1 e 2 para a montagem da presilha no lado posterior, encaixe a prateleira superior na presilha e finalize a montagem do conjunto prateleira dupla

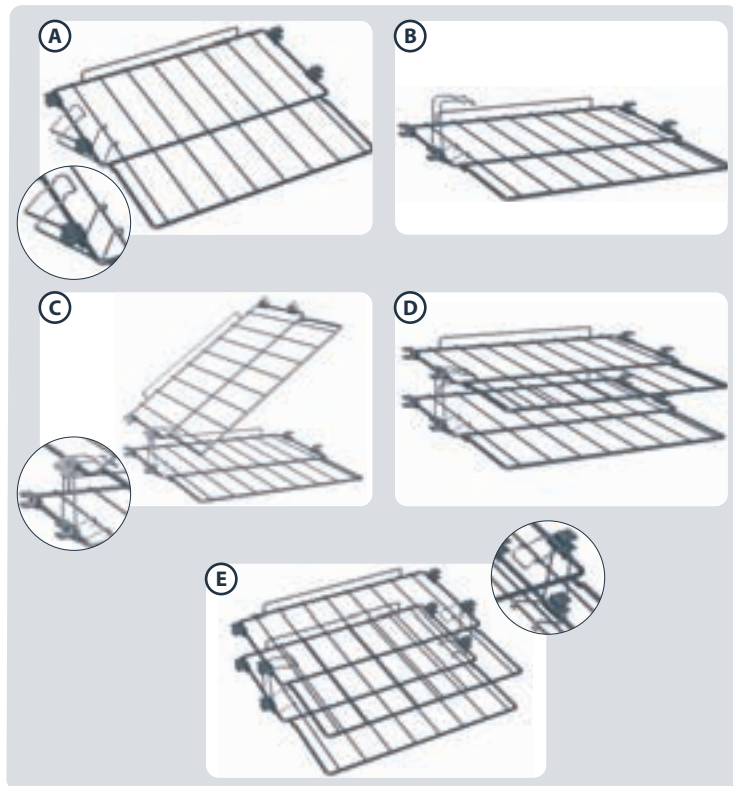



Fig. 25

Forno Autolimpante

As paredes internas do forno, com exceção da porta, teto, traseiro e chão, são revestidas com um tipo de esmalte especial microporoso, que submetido a altas temperaturas, reage com a gordura, proporcionando a redução do teor de óleo e gordura, que ficam acumulados nas paredes internas e após a utilização do forno. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade e/ou o tempo de cozimento. **A limpeza do forno autolimpante é realizada automaticamente durante a sua operação normal de funcionamento**.

São necessários os seguintes cuidados com o forno autolimpante:
1) Não derramar substâncias como óleo, gorduras, massas, molhos ou qualquer outro material que venha a manchar o esmalte autolimpante;
2) Para não saturar o revestimento autolimpante, alternar o uso do forno entre alimentos gordurosos e não gordurosos.

Regulando a Chama ou Queimador do Forno

Para regular a chama do queimador do forno, posicione o botão do queimador conforme Fig.26.

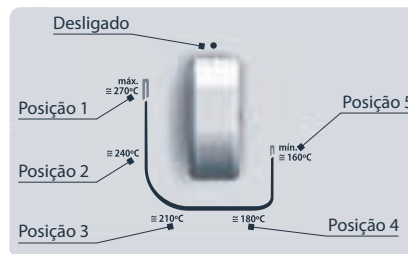



Fig. 26

Para sua segurança, acenda o fósforo ou acione o acendimento automático antes de girar o manipulador.

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO			
POSIÇÃO	**4 BOCAS**	**6 BOCAS**	**GRADUAÇÃO**
1	260ºC à 280ºC	270ºC à 290ºC	ALTA
2	230ºC à 250ºC	250ºC à 270ºC	MÉDIA-ALTA
3	200ºC à 220ºC	210ºC à 230ºC	MÉDIA
4	170ºC à 190ºC	190ºC à 210ºC	MÉDIA-BAIXA
5	150ºC à 170ºC	170ºC à 190ºC	BAIXA

Limpeza

Cuidado antes de utilizar o seu fogão pela 1ª vez

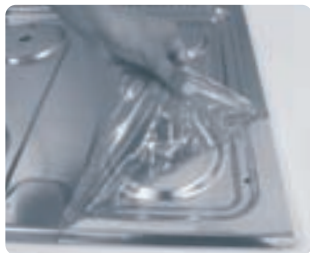
Retire o filme plástico protetor da mesa do fogão (Fig. 27) e limpe-a com um pano umedecido em uma mistura de água e sabão neutro. **A não retirada do filme plástico provocará amarelamento do aço inox quando a peça for aquecida.**

Antes de usar o fogão REMOVA o filme protetor azul e limpe a mesa com um pano umedecido em uma mistura de água e sabão neutro.

Fig. 27

Como Limpar seu Fogão

|**Para a limpeza das peças do fogão** (queimadores, laterais, trempes, tampão de vidro, vidro do forno espelhado, frente e chão do forno. Fig. 28) **passe uma esponja macia com água e sabão neutro**, em seguida enxugue-as com um pano seco e macio.

|Não utilize ácidos, limão, vinagre, abrasivos e/ou outros produtos tóxicos;

|**Não molhe seu fogão quando ele ainda estiver quente**. Mudanças bruscas de temperatura são prejudiciais e favorecem a formação de rachaduras na pintura e no esmalte;

|Não jogue água nos queimadores de mesa (bocas), quando eles ainda estiverem quentes, pois isso provocará o seu empenamento;

|Para limpar a mesa do seu fogão Esmaltec retire todas as trempes e os queimadores (bocas);

Partes do Fogão

1 - Trempe
2 - Queimadores
3 - Prateleira do Forno
4 - Chão do Forno
5 - Lateral Externa

Fig. 28

|Para conservar a mesa do seu fogão, utilize água, sabão, detergentes suaves ou neutros e removedores a base de amônia, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois basta enxaguar com água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

|**Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores (Fig. 29)**. Se acidentalmente ocorrer, limpe-os com uma agulha de diâmetro 0,5mm (Fig.30). Em caso de transbordamento da panela, a mesa do fogão acumulará o líquido derramado e pode ser limpa conforme recomendado no item "Como limpar seu fogão".

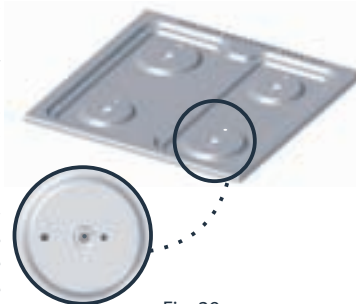



Fig. 29

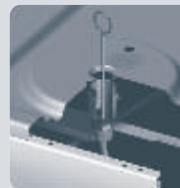
CORRETO
Arame com diâmetro menor que o furo do injetor.

INCORRETO
Arame com diâmetro maior que o furo do injetor.

Fig. 30

Fogão inox: Limpeza do vidro espelhado

|Para a limpeza do vidro espelhado utilize sempre o lado macio da esponja (Fig. 31), nunca utilize o lado áspero da esponja (Fig. 32) ou palha de aço (Fig. 33), pois danificará o seu produto;

Fig. 31

Fig. 32

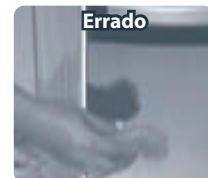



Fig. 33

Limpeza do forno

|Não jogue água no forno; Não limpe o forno autolimpante.

Soluções Práticas

Pequenos Problemas que Você Mesmo Pode Solucionar

Caso seu FOGÃO apresente algum problema, antes de chamar o Serviço Autorizado, verifique as possíveis causas, pois algumas delas você mesmo pode solucionar. Ganhe tempo, veja as providências que podem ser tomadas no quadro a seguir:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROVIDÊNCIAS
Vazamento de gás (verificar por meio de espuma de sabão)	Vazamento do botijão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento no regulador de pressão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento na mangueira	Se o vazamento for na área das abraçadeiras, corte um pedaço de 3cm de mangueira e recoloque-a com pressão. Caso contrário, substitua-a.
Chamas baixas	Gás do botijão no final	Substitua o botijão.
Queimador da mesa não acende comple-tamente	Rasgos do queimador obstruídos por resíduos de alimentação ou líquido	Faça uma limpeza e enxugue o queimador antes de usar.
Manchas de gorduras, óleos e banhas na mesa	Conteúdo da panela transborda	Limpe o local com um pano macio ou toalha de papel. Em seguida passe uma solução morna de detergente ou amônia. Depois siga os procedimentos de limpeza de rotina.
Mesa com restos de adesivos	Resto de adesivos	Retire o máximo que puder. Esfregue com água morna e um pano macio. Se o adesivo persistir, seque e esfregue com álcool ou solvente orgânico. Mas cuidado: nunca raspe a superfície do aço inox com lâminas, espátulas ou abrasivos grossos.
Chamas deslocando, soprando ou apagando	Excesso de pressão de gás, rasgo do queimador obstruído pelo alimento	Troque o regulador de pressão; Limpe o queimador.
Queimador (es) não acende (em)	Falta de gás	Substitua o botijão.
	Registro geral de gás fechado	Abra o registro geral do botijão de gás.
	Conexão de gás entupida	Retire a mangueira e desobstrua a conexão de gás.

Especificações Técnicas

Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES 4 | 5 | 6 QUEIMADORES						
	Pé Baixo			Pé Alto		
MODELO	**4003(1), 4005(2), 4007(3), 4009(4)**	**5001**	**6003(1), 6005(2), 6007(3), 6009(4)**	**4011(1), 4013(2), 4015(3), 4017(4), 4019(5), 4020(6)**	**5003(1), 5005(2), 5007(3), 5009(4), 5011(5)**	**6011**
Altura com tampa fechada	861mm	861mm	861mm	891mm	891mm	891mm
Altura com tampa aberta	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.273mm	1.273mm	1.273mm
Lagura	510mm	760mm	760mm	510mm	760mm	760mm
Profundidade	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm
Peso Líquido	19,40kg(1), 20,00kg(2), 20,40kg(3), 20,60kg(4)	28,60kg	28,04kg(1), 28,24kg(2), 28,60kg(3), 28,80kg(4)	22,10kg(1), 21,82kg(2), 23,20kg(3), 23,40kg(4), 23,47kg(5), 20,03kg(6)	30,88kg(1), 30,60kg(2), 31,00kg(3), 32,60kg(4), 32,65kg(5)	30,20kg
Peso bruto aproximado	21,60kg(1), 22,20kg(2), 22,60kg(3), 22,80kg(4)	32,20kg	31,64kg(1), 31,84kg(2), 32,20kg(3), 32,40kg(4)	24,30kg(1), 24,02kg(2), 25,40kg(3), 25,60kg(4), 25,67kg(5), 20,83kg(6)	34,48kg(1), 34,20kg(2), 34,60kg(3),36,20kg(4), 36,25kg(5)	33,80kg
Vazão total	6,28 L/min	9,72 L/min	9,2 L/min	7,14 L/min	10,58 L/min	10,06 L/min

Condições de Funcionamento do Aparelho

PRESSÃO DE TRABALHO			
PRESSÃO	**NOMINAL**	**MÁXIMA**	**MÍNIMA**
Fogão 4Q	280mm ca	350mm ca	200mm ca
Fogão 5Q			
Fogão 6Q			

	QUEIMADOR PEQUENO	QUEIMADOR GRANDE	QUEIMADOR SUPER CHAMA	QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	QUEIMADOR FORNO 4Q	QUEIMADOR FORNO 5Q	QUEIMADOR FORNO 6Q	GRILL À GÁS
Potência Nominal	1,7kW	2,0kW	3,0kW	3,5kW	2,2kW	3,0kW	3,0kW	1,6kW
Vazão Nominal	1,07 L/min	1,28 L/min	2,14 L/min	2,66 L/min	1,58 L/min	2,36 L/min	2,36 L/min	0,755 L/min
Grill elétrico: 800W/127V~ - 1200W/220V~								

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS FOGÕES 4 | 5 | 6 QUEIMADORES

Localize o modelo do seu fogão na “etiqueta de dados técnicos” afixada na parte traseira do seu fogão

** os números citados correspondem a quantidade de prateleiras.*

COR	BRANCO/BEGE																INOX			
MODELO	**4003**	**4005**	**4007**	**4009**	**4011**	**4015**	**4017**	**5001**	**5003**	**5007**	**5009**	**6003**	**6005**	**6007**	**6009**	**6011**	**4013**	**4019**	**5005**	**5011**
Tampão de vidro popular	◆	◆	◆	◆	◆			◆	◆			◆	◆	◆	◆	◆	◆		◆	
Tampão de vidro luxo						◆	◆			◆	◆							◆		◆
Prateleira modelo simples*	1 ◆	1 ◆	1 ◆	1 ◆	2 ◆			1 ◆	2 ◆			1 ◆	1 ◆	1 ◆	1 ◆	2 ◆				
Prateleira modelo deslizante simples																	◆		◆	
Prateleira modelo deslizante dupla						◆	◆			◆	◆							◆		◆
Mesa inox	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆				
Mesa inox escovada																	◆	◆	◆	◆
Forno autolimpante			◆	◆	◆	◆	◆		◆	◆	◆			◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Queimadores esmaltados	◆	◆	◆	◆				◆				◆	◆	◆	◆					
Queimadores volcano						◆	◆			◆	◆							◆		◆
Queimadores volcano FK					◆				◆							◆	◆		◆	
Queimador 3,0kW					◆	◆	◆		◆	◆	◆					◆	◆	◆	◆	◆
Proteção térmica traseira	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Isol. térm. na porta do forno																				
Isol. térm. no corpo do forno			◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Vidro duplo na porta do forno	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆
Frente inox																	◆	◆	◆	◆
Vidro espelhado							◆				◆						◆	◆	◆	◆
Grill elétrico							◆				◆							◆		◆
Timer						◆				◆										
Lateral cinza																	◆	◆	◆	◆
Válvula de Segurança no Forno	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆

Certificado de Garantia

Este termo de garantia oferecido ao Consumidor é uma vantagem adicional determinada por lei. Para que ele tenha validade é indispensável, em quaisquer reclamações, a apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto, sem a qual, o que está aqui expresso deixa de ter validade.

Garantia Contratual

A ESMALTEC S/A garante este produto, cuja identificação está na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor Final, CONTRA QUAISQUER DEFEITOS DE FABRICAÇÃO QUE SE APRESENTEM, ALÉM DO LEGALMENTE DETERMINADO, CONFORME TABELA DE PERÍODOS DE GARANTIA POR COMPONENTE, conforme descrição abaixo. O período de garantia começa a partir da data da entrega do produto e do recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo o recibo de entrega, a garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que seja utilizado conforme as orientações contidas no Manual de Instruções e as Instruções constantes neste certificado, cuja leitura é indispensável antes do uso do produto.

COMPONENTES	PERÍODO
Peças metálicas: queimadores (bocas), trempes(grelhas), mesa de trabalho, etc;	01 ano
Transformador de ignição;	01 ano
Registro ramal;	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação;	03 meses
Peças plásticas: manípulos, vidros.	03 meses

Garantia Legal

Vidros, plásticos, materiais elétricos e defeitos originados pelo desgaste natural do uso, tem garantia legal de 90 (noventa) dias, determinados por lei, contados a partir da data da entrega do produto, conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda do Consumidor. Não existindo recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Condições Gerais

a) Qualquer defeito constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE mais próximo (ver relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica), para as devidas providências. A garantia perderá sua validade se essa condição não for respeitada, pois somente a Assistência Técnica Esmaltec e os Serviços Autorizados ESMALTEC - SAE estão autorizados a examinar e sanar o defeito durante o prazo da garantia aqui previsto;

b) Em caso de transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo, que conta a partir da data da entrega do produto conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador; não existindo o recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador;

c) Esta garantia abrange o reparo ou troca gratuita das peças e componentes que apresentem defeito de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.

d) Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados gratuitamente dentro do perímetro urbano das cidades onde existir Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE, nas demais localidades, as despesas decorrentes de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço;

e) É condição para esta garantia, a apresentação da respectiva Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, cujos dados o complementam;

f) Esta garantia não cobre:

- Falhas de funcionamento do produto decorrentes de problemas no abastecimento de energia elétrica e pela utilização ou desacordo com as orientações contidas no Manual de Instruções;
- Materiais, peças e mão-de-obra necessária à instalação do produto tais como: aterramento, instalação elétrica, etc.

Extinção da Garantia

Esta garantia perderá totalmente sua validade antes da expiração do seu prazo se o produto:

- For utilizado em desacordo as orientações contidas no Manual de Instruções e as instruções constantes neste certificado;
- Sofrer uso indevido, maus tratos, negligência, etc., causados pelo consumidor;
- Apresentar sinais de ter sido violado;
- For ajustado, consertado ou sofrer modificações por pessoa não autorizada pelo Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE;
- **Não for usado para uso exclusivamente doméstico;**
- Tiver sido removido e/ou tiver sido adulterado o seu número de série ou da etiqueta de especificações técnicas.

Terminado o período da garantia, todas as despesas decorrentes de reparo, locomoção do técnico, remoção do produto, peças e mão-de-obra correrão por conta do consumidor.

| A garantia descrita neste certificado possui validade em todo território nacional.
| A Esmaltec S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.
| A Esmaltec S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade e a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.

7530740475 *Rv02 AGO/10*